

**PERENCANAAN USAHA PENGOLAHAN
PANNA COTTA “PIACEVOLE”
DENGAN KAPASITAS 120 CUP (@142,8 g)
PER HARI**

TUGAS PERENCANAAN UNIT PENGOLAHAN PANGAN



OLEH:

ALOYSIUS VINCENTIUS CALVIN	6103014021
MARTHA CHRISTINA	6103014045
FELICIA TRI SULISTYO	6103014098

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2018**

**PERENCANAAN USAHA PENGOLAHAN
PANNA COTTA “PIACEVOLE”
DENGAN KAPASITAS 120 CUP (@142,8 g) PER HARI**

TUGAS PERENCANAAN UNIT PENGOLAHAN PANGAN

Diajukan Kepada
Fakultas Teknologi Pertanian,
Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya
untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan
Memperoleh Gelar Sarjana Teknologi Pertanian
Program Studi Teknologi Pangan

OLEH:

ALOYSIUS VINCENTIUS CALVIN	6103014021
MARTHA CHRISTINA	6103014045
FELICIA TRI SULISTYO	6103014098

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2018

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN
PUBLIKASI KARYA ILMIAH**

Demi perkembangan ilmu pengetahuan, kami sebagai mahasiswa Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya:

Nama : A.V. Calvin, Martha Christina dan Felicia Tri S.

NRP : 6103014021, 6103014045, 6103014098

Menyetujui karya ilmiah kami:

Judul : **Perencanaan Usaha Pengolahan *Panna Cotta* “Piacevole” dengan Kapasitas 120 Cup (@142,8 g) per Hari**

Untuk dipublikasikan/ditampilkan di internet atau di media lain (Digital Library Perpustakaan Widya Mandala Surabaya) untuk kepentingan akademik sebatas sesuai dengan Undang-undang Hak Cipta.

Demikian pernyataan persetujuan publikasi karya ilmiah ini kami buat dengan sebenarnya.

Surabaya, 15 Januari 2018

Yang menyatakan,



A.V. Calvin Martha Christina Felicia Tri S.

LEMBAR PENGESAHAN

Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan dengan judul “Perencanaan Usaha Pengolahan *Panna Cotta* “*Piacevole*” dengan Kapasitas 120 Cup (@142,8 g) per Hari” yang diajukan oleh Aloysius Vincentius Calvin (6103014021), Martha Christina (6103014045) dan Felicia Tri Sulisty (6103014098) telah diujikan pada tanggal 22 Desember 2017 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

Ketua Penguji,



Ir. Adrianus Rulianto Utomo, MP., IPM

Tanggal: 22 Januari 2018

Mengetahui,

Fakultas Teknologi Pertanian

Dekan,



Ir. Thomas Indarto Putut Suseno, MP., IPM

Tanggal:

LEMBAR PERSETUJUAN

Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan dengan judul “Perencanaan Usaha Pengolahan *Panna Cotta* “*Piacevole*” dengan Kapasitas 120 *Cup* (@142,8 g) per Hari” yang diajukan oleh Aloysius Vincentius Calvin (6103014021), Martha Christina (6103014045) dan Felicia Tri Sulisty (6103014098) telah diujikan dan disetujui oleh Dosen Pembimbing.

Dosen Pembimbing,



Ir. Adrianus Rulianto Utomo, MP., IPM

Tanggal: 22 Januari 2018

**LEMBAR PERNYATAAN
KEASLIAN KARYA ILMIAH**


Dengan ini kami menyatakan bahwa dalam Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan kami yang berjudul:



**Perencanaan Usaha Pengolahan *Panna Cotta* “Piacevole”
dengan Kapasitas 120 *Cup* (@142,8 g) per Hari**

adalah hasil karya kami sendiri dan tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi dan sepanjang pengetahuan kami juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara nyata tertulis, diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Apabila karya kami tersebut merupakan plagiarisme, maka kami bersedia dikenai sanksi berupa pembatalan kelulusan atau pencabutan gelar, sesuai dengan peraturan yang berlaku (UU RI No. 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional Pasal 25 ayat 2, dan Peraturan Akademik Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya Pasal 30 ayat 1 (e) Tahun 2015).

Surabaya, 15 Januari 2018



A.V. Calvin Martha Christina Felicia Tri S.

Aloysius Vincentius Calvin (6103014021), Martha Christina (6103014045), Felicia Tri Sulisty (6103014098) **“Perencanaan Usaha Pengolahan Panna Cotta “Piacevole” dengan Kapasitas 120 cup Panna Cotta (@142,8 g) per Hari”**

Di bawah bimbingan:

Ir. Adrianus Rulianto Utomo, MP., IPM

ABSTRAK

Panna cotta merupakan salah satu produk *dessert* yang berasal dari Italia. *Panna cotta* memiliki karakteristik *gel* yang lebih lembut daripada *pudding* namun tetap kokoh serta dapat meleleh ketika berada di dalam mulut. Hasil *survey* menunjukkan bahwa sebagian besar masyarakat terutama di Surabaya menyukai produk *panna cotta*, sehingga usaha *panna cotta* dapat dikembangkan dan menjadi peluang usaha yang prospektif. Produksi *panna cotta* dilakukan di Jl. Kandangan II / 3, Surabaya. Utilitas yang digunakan selama proses produksi adalah air PDAM, air mineral, listrik dan bahan bakar gas LPG. Proses produksi dilakukan oleh tiga orang, yang terdiri atas direktur atau pemilik usaha dan dibantu dua orang karyawan. Proses produksi menggunakan model tata letak *process layout* serta dirancang dengan kapasitas produksi 120 cup @ 142,8 g dalam sehari. Usaha ini berbentuk badan usaha perseorangan dengan skala mikro kecil menengah. Tahapan produksi meliputi pencampuran, pemanasan, pengadukan, penambahan perisa, dan pencetakan. Pemasaran dilakukan melalui media sosial seperti *Instagram*, *Line*, *Whatsapp*, *Facebook*, serta promosi langsung kepada calon konsumen dengan sistem *pre-order*. Berdasarkan evaluasi, usaha *panna cotta* “Piacevole” memiliki nilai ROR setelah pajak 424,80%, POT sesudah pajak 2,80 bulan dan BEP 44,74% sehingga layak untuk dilanjutkan dan dikembangkan.

Kata kunci: *panna cotta*, perencanaan pabrik, kelayakan usaha

Aloysius Vincentius Calvin (6103014021), Martha Christina (6103014045), Felicia Tri Sulisty (6103014098) “**Business Plan of *Panna Cotta* "Piacevole" with Production Capacity 120 cup (@142,8 g) per Day**”

Advisor:

Ir. Adrianus Rulianto Utomo, MP., IPM

ABSTRACT

Panna cotta is one of dessert products originating from Italy. Panna cotta has softer gel characteristic rather than pudding yet stay firm and can melt inside the mouth. The survey shows that most of people in Surabaya likes panna cotta so that panna cotta business can be developed and become a prospective business opportunity. The location of panna cotta production is at Jl. Kanginan II / 3, Surabaya. Utilities used during the production process are PDAM water, mineral water, electricity and LPG gas fuel. Production process is done by three people, which consists of a director or business owner and assisted by two employees. The layout used is process layout, and designed with production capacity of 120 cup @142,8 g per day. This business is small and medium enterprises. Production steps include mixing, heating, stirring, addition of flavor, and cupping. Marketing is done through social media such as Instagram, Line, Whatsapp, Facebook as well as direct promotion to customers with pre-order system. Based on the evaluation, "Piacevole" panna cotta has a value of ROR after tax of 424,80%, POT after tax 2,80 months, and BEP 44,74% so the business is feasible to be continued and developed.

Keywords :panna cotta, plant planning, business feasibility

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan dengan judul **“Perencanaan Usaha Pengolahan Panna Cotta “Piacevole” dengan Kapasitas 120 Cup (@142,8 g) per Hari”**. Penyusunan Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan ini merupakan salah satu syarat untuk dapat menyelesaikan pendidikan Program Sarjana Strata-1, Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

Pada kesempatan ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Ir. Adrianus Rulianto Utomo, MP., IPM selaku dosen pembimbing yang telah banyak memberikan bimbingan kepada para penulis dalam penyusunan Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan ini.
2. Keluarga, atas dukungan moral dan materi selama penyusunan makalah ini.

Akhir kata, semoga makalah ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Surabaya, Desember 2017

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
<i>ABSTRACT</i>	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan	3
BAB II. BAHAN DAN PROSES PENGOLAHAN	4
2.1. Bahan Baku.....	4
2.1.1. Susu UHT (<i>Ultra High Temperature</i>).....	4
2.1.2. <i>Whipped Cream</i>	4
2.1.3. Gula Pasir (Sukrosa).....	5
2.1.4. Gelatin	5
2.1.5. Zat Perisa	6
2.1.6. Biskuit “Oreo”	7
2.1.7. <i>Glazing</i> Cokelat	7
2.1.8. <i>Choco Ball</i>	8
2.2. Bahan Pengemas dan Label	8
2.2.1. <i>Trapezoid Cup</i>	9
2.2.2. <i>Paper Bag</i>	10
2.2.3. Sendok Plastik	10
2.2.3. Label	11
2.3. Proses Pengolahan	12
2.3.1. Pembuatan Lapisan <i>Crumb</i> “Oreo”	12
2.3.2. Pembuatan <i>Panna Cotta</i>	12
2.3.3. Pemberian <i>Topping</i>	13

BAB III. NERACA MASSA DAN NERACA ENERGI.....	15
3.1. Neraca Massa	15
3.1.1. Neraca Massa Pembuatan <i>Crumb</i> “Oreo” (Lapisan Bawah) ..	17
3.1.1.1. Tahap Penghancuran.....	17
3.1.2. Neraca Massa Pembuatan <i>Panna Cotta</i>	17
3.1.2.1. Tahap Pembuatan <i>Panna Cotta</i> Rasa Cokelat	17
3.1.2.1.1. Tahap Penimbangan Bahan <i>Panna Cotta</i> Rasa Cokelat	17
3.1.2.1.2. Tahap Pelarutan dan Pemanasan <i>Panna Cotta</i> Rasa Cokelat ..	17
3.1.2.1.3. Tahap Penuangan <i>Panna Cotta</i> Rasa Cokelat dalam <i>Cup</i>	17
3.1.2.1.4. Tahap Pendinginan <i>Panna Cotta</i> Rasa Cokelat	17
3.1.2.1.5. Tahap Penambahan Topping (Lapisan Atas) untuk <i>Panna Cotta</i> Rasa Cokelat	18
3.1.2.2. Tahap Pembuatan <i>Panna Cotta</i> Rasa <i>Coffee</i>	18
3.1.2.2.1. Tahap Penimbangan Bahan <i>Panna Cotta</i> Rasa <i>Coffee</i>	18
3.1.2.2.2. Tahap Pelarutan dan Pemanasan <i>Panna Cotta</i> Rasa <i>Coffee</i> ...	18
3.1.2.2.3. Tahap Penuangan <i>Panna Cotta</i> Rasa <i>Coffee</i> dalam <i>Cup</i>	18
3.1.2.2.4. Tahap Pendinginan <i>Panna Cotta</i> Rasa <i>Coffee</i>	18
3.1.2.2.5. Tahap Penambahan Topping (Lapisan Atas) untuk <i>Panna Cotta</i> Rasa <i>Coffee</i>	19
3.1.2.3. Tahap Pembuatan <i>Panna Cotta</i> Rasa Pisang	19
3.1.2.3.1. Tahap Penimbangan Bahan <i>Panna Cotta</i> Rasa Pisang	19
3.1.2.3.2. Tahap Pelarutan dan Pemanasan <i>Panna Cotta</i> Rasa Pisang ...	19
3.1.2.3.3. Tahap Penuangan <i>Panna Cotta</i> Rasa Pisang dalam <i>Cup</i>	19
3.1.2.3.4. Tahap Pendinginan <i>Panna Cotta</i> Rasa Pisang	19
3.1.2.3.5. Tahap Penambahan Topping (Lapisan Atas) untuk <i>Panna Cotta</i> Rasa Pisang	20
3.1.2.4. Tahap Pembuatan <i>Panna Cotta</i> Rasa <i>Taro</i>	20
3.1.2.4.1. Tahap Penimbangan Bahan <i>Panna Cotta</i> Rasa <i>Taro</i>	20
3.1.2.4.2. Tahap Pelarutan dan Pemanasan <i>Panna Cotta</i> Rasa <i>Taro</i>	20
3.1.2.4.3. Tahap Penuangan <i>Panna Cotta</i> Rasa <i>Taro</i> dalam <i>Cup</i>	20
3.1.2.4.4. Tahap Pendinginan <i>Panna Cotta</i> Rasa <i>Taro</i>	20
3.1.2.4.5. Tahap Penambahan Topping (Lapisan Atas) untuk <i>Panna Cotta</i> Rasa <i>Taro</i>	21
3.2. Neraca Energi	22
3.2.1. Neraca Energi <i>Panna Cotta</i> Rasa Cokelat	23
3.2.1.1. Pelarutan dan Pemanasan <i>Panna Cotta</i> Rasa Cokelat	23
3.2.1.2. Pendinginan <i>Panna Cotta</i> Rasa Cokelat dalam <i>Cup</i>	23
3.2.2. Neraca Energi <i>Panna Cotta</i> Rasa <i>Coffee</i>	23
3.2.2.1. Pelarutan dan Pemanasan <i>Panna Cotta</i> Rasa <i>Coffee</i>	23

3.2.2.2.	Pendinginan <i>Panna Cotta</i> Rasa <i>Coffee</i> dalam <i>Cup</i>	23
3.2.3.	Neraca Energi <i>Panna Cotta</i> Rasa Pisang	24
3.2.3.1.	Pelarutan dan Pemanasan <i>Panna Cotta</i> Rasa Pisang	24
3.2.3.2.	Pendinginan <i>Panna Cotta</i> Rasa Pisang dalam <i>Cup</i>	24
3.2.4.	Neraca Energi <i>Panna Cotta</i> Rasa <i>Taro</i>	24
3.2.4.1.	Pelarutan dan Pemanasan <i>Panna Cotta</i> Rasa <i>Taro</i>	24
3.2.4.2.	Pendinginan <i>Panna Cotta</i> Rasa <i>Taro</i> dalam <i>Cup</i>	24
BAB IV. MESIN DAN PERALATAN		25
4.1.	Mesin	25
4.1.1.	Lemari Es	25
4.2.	Peralatan	26
4.2.1.	Timbangan <i>Digital (Pocket Scale)</i>	26
4.2.2.	Timbangan <i>Digital</i>	27
4.2.3.	Kompor Gas	27
4.2.4.	Tabung LPG dan Regulator	28
4.2.5.	Panci	28
4.2.6.	Mangkuk Plastik	28
4.2.7.	Irus	29
4.2.8.	Termometer	29
4.2.9.	Gelas Takar/ <i>Water Jug</i>	30
4.2.10.	<i>Cooler Box</i>	30
4.2.11.	Sarung Tangan	31
4.2.12.	<i>Container</i> Plastik	31
4.2.13.	Lampu	32
4.2.14.	Meja	32
4.2.15.	Alat-alat Kebersihan	32
BAB V. UTILITAS		34
5.1.	Air	34
5.2.	Listrik	35
5.3.	Bahan Bakar	36
BAB VI. TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN		37
6.1.	Bentuk Badan Usaha	37
6.2.	Struktur Organisasi	37
6.3.	Ketenagakerjaan	39
6.3.1.	Deskripsi Tugas dan Kualifikasi Tenaga Kerja	39
6.3.2.	Karyawan dan Pembagian Jam Kerja	40
6.3.3.	Kesejahteraan Karyawan	40

6.4.	Lokasi Usaha	41
6.5.	Tata Letak Usaha	41
6.6.	Penjualan dan Pemasaran.....	45
BAB VII. ANALISA EKONOMI		46
7.1.	Perhitungan Biaya Mesin dan Peralatan	50
7.2.	Perhitungan Biaya Bahan Habis Pakai.....	51
7.3.	Perhitungan	52
7.3.1.	Analisa Ekonomi	52
BAB VIII. PEMBAHASAN.....		57
8.1.	Faktor Teknis	58
8.1.1.	Bentuk Perusahaan.....	58
8.1.2.	Lokasi	58
8.1.3.	Tenaga Kerja.....	60
8.1.4.	Proses Pengolahan dan Tata Letak Produksi	61
8.1.5.	Mesin dan Alat.....	61
8.2.	Faktor Ekonomi	62
8.2.1.	Laju Pengembalian Modal (<i>Rate of Return/ROR</i>).....	62
8.2.2.	Waktu Pengembalian Modal (<i>Pay Out Time/POT</i>)	63
8.2.3.	Titik Impas (<i>Break Even Point/BEP</i>).....	63
8.3.	Faktor Manajemen Usaha	64
8.4.	Evaluasi Realisasi Produksi dan Pemasaran <i>Panna Cotta</i> "Piacevole"	65
BAB IX. KESIMPULAN		68
DAFTAR PUSTAKA		69

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 3.1. Komposisi Bahan Penyusun <i>Panna Cotta</i> “Piacevole” Cokelat	15
Tabel 3.2. Komposisi Bahan Penyusun <i>Panna Cotta</i> “Piacevole” <i>Coffee</i>	15
Tabel 3.3. Komposisi Bahan Penyusun <i>Panna Cotta</i> “Piacevole” Pisang	16
Tabel 3.4. Komposisi Bahan Penyusun <i>Panna Cotta</i> “Piacevole” <i>Taro</i>	16
Tabel 5.1. Kebutuhan Air PDAM untuk Proses Produksi dan Sanitasi <i>Panna Cotta</i> “Piacevole”	35
Tabel 5.2. Kebutuhan Air untuk Konsumsi Pekerja	35
Tabel 7.1. Perhitungan Harga Mesin dan Peralatan	50
Tabel 7.2. Perhitungan Biaya Bahan Baku	51
Tabel 7.3. Perhitungan Biaya Pengemasan	51
Tabel 7.4. Perhitungan Biaya Lain-lain	52
Tabel 7.5. Perhitungan Biaya Utilitas	52
Tabel 8.1. Rekapitulasi <i>Cash Flow</i> Penjualan <i>Panna Cotta</i> “Piacevole”	67
Tabel C.1. Komposisi Bahan Pembuatan <i>Panna Cotta</i> “Piacevole” Rasa Cokelat	86
Tabel C.1.1. Perhitungan Karbohidrat dari Bahan Penyusun <i>Panna</i> <i>Cotta</i> “Piacevole” Rasa Cokelat	86
Tabel C.1.2. Perhitungan Protein dari Bahan Penyusun <i>Panna</i> <i>Cotta</i> “Piacevole” Rasa Cokelat	87
Tabel C.1.3. Perhitungan Lemak dari Bahan Penyusun <i>Panna</i> <i>Cotta</i> “Piacevole” Rasa Cokelat	87

Tabel C.1.4.	Perhitungan Abu dari Bahan Penyusun <i>Panna Cotta</i> “Piacevole” Rasa Cokelat.....	87
Tabel C.1.5.	Perhitungan Air dari Bahan Penyusun <i>Panna Cotta</i> “Piacevole” Rasa Cokelat.....	88
Tabel C.1.6.	Perhitungan Komposisi Bahan Penyusun <i>Panna Cotta</i> “Piacevole” Rasa Cokelat.....	90
Tabel C.2.	Komposisi Bahan Pembuatan <i>Panna Cotta</i> “Piacevole” Rasa <i>Coffee</i>	93
Tabel C.2.1.	Perhitungan Karbohidrat dari Bahan Penyusun <i>Panna Cotta</i> “Piacevole” Rasa <i>Coffee</i>	93
Tabel C.2.2.	Perhitungan Protein dari Bahan Penyusun <i>Panna Cotta</i> “Piacevole” Rasa <i>Coffee</i>	93
Tabel C.2.3.	Perhitungan Lemak dari Bahan Penyusun <i>Panna Cotta</i> “Piacevole” Rasa <i>Coffee</i>	94
Tabel C.2.4.	Perhitungan Abu dari Bahan Penyusun <i>Panna Cotta</i> “Piacevole” Rasa <i>Coffee</i>	94
Tabel C.2.5.	Perhitungan Air dari Bahan Penyusun <i>Panna Cotta</i> “Piacevole” Rasa <i>Coffee</i>	94
Tabel C.2.6.	Perhitungan Komposisi Bahan Penyusun <i>Panna Cotta</i> “Piacevole” Rasa <i>Coffee</i>	96
Tabel C.3.	Komposisi Bahan Pembuatan <i>Panna Cotta</i> “Piacevole” Rasa Pisang	99
Tabel C.3.1.	Perhitungan Karbohidrat dari Bahan Penyusun <i>Panna Cotta</i> “Piacevole” Rasa Pisang.....	99
Tabel C.3.2.	Perhitungan Protein dari Bahan Penyusun <i>Panna Cotta</i> “Piacevole” Rasa Pisang.....	99
Tabel C.3.3.	Perhitungan Lemak dari Bahan Penyusun <i>Panna Cotta</i> “Piacevole” Rasa Pisang.....	100
Tabel C.3.4.	Perhitungan Abu dari Bahan Penyusun <i>Panna Cotta</i> “Piacevole” Rasa Pisang.....	100

Tabel C.3.5.	Perhitungan Air dari Bahan Penyusun <i>Panna Cotta</i> “Piacevole” Rasa Pisang.....	100
Tabel C.3.6.	Perhitungan Komposisi Bahan Penyusun <i>Panna Cotta</i> “Piacevole” Rasa Pisang.....	103
Tabel C.4.	Komposisi Bahan Pembuatan <i>Panna Cotta</i> “Piacevole” Rasa <i>Taro</i>	106
Tabel C.4.1.	Perhitungan Karbohidrat dari Bahan Penyusun <i>Panna Cotta</i> “Piacevole” Rasa <i>Taro</i>	106
Tabel C.4.2.	Perhitungan Protein dari Bahan Penyusun <i>Panna Cotta</i> “Piacevole” Rasa <i>Taro</i>	106
Tabel C.4.3.	Perhitungan Lemak dari Bahan Penyusun <i>Panna Cotta</i> “Piacevole” Rasa <i>Taro</i>	107
Tabel C.4.4.	Perhitungan Abu dari Bahan Penyusun <i>Panna Cotta</i> “Piacevole” Rasa <i>Taro</i>	107
Tabel C.4.5.	Perhitungan Air dari Bahan Penyusun <i>Panna Cotta</i> “Piacevole” Rasa <i>Taro</i>	107
Tabel C.4.6.	Perhitungan Komposisi Bahan Penyusun <i>Panna Cotta</i> “Piacevole” Rasa <i>Taro</i>	109
Tabel D.1.	Kebutuhan Air untuk Sanitasi Peralatan.....	125
Tabel D.2.	Kebutuhan Air untuk Sanitasi Ruang Produksi	125
Tabel D.3.	Kebutuhan Air untuk Sanitasi Pekerja	126
Tabel D.4.	Kebutuhan Air untuk Konsumsi Karyawan dan Pengolahan	126
Tabel D.5.	Kebutuhan Air Galon	126
Tabel D.6.	Kebutuhan Air PDAM untuk Proses Produksi	127
Tabel D.7.	Perhitungan Kebutuhan Listrik pada Hari Kerja	127
Tabel E.1.	Jadwal Kerja Setiap Hari.....	129
Tabel F.1.	Perhitungan Harga Mesin dan Peralatan	131
Tabel F.2.	Perhitungan Harga Bahan Baku	132

Tabel F.3.	Perhitungan Biaya Pengemasan	132
Tabel F.4.	Perhitungan Gaji Pekerja.....	133
Tabel F.5.	Perhitungan Biaya Lain-lain.....	133
Tabel F.6.	Perhitungan Biaya Utilitas	133
Tabel G.1.	Perhitungan Depresiasi Mesin dan Peralatan	134
Tabel H.1.	Rekapitulasi Hasil Penjualan <i>Panna Cotta</i> “Piacevole” ..	136
Tabel H.2.	Rincian <i>Cash Flow</i> Penjualan <i>Panna Cotta</i> “Piacevole”	137

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Gelatin Sapi	6
Gambar 2.2. Biskuit “Oreo”	7
Gambar 2.3. <i>Choco Ball</i>	8
Gambar 2.4. Pengemasan <i>Panna Cotta</i> “Piacevole”	8
Gambar 2.5. <i>Trapezoid Cup</i>	9
Gambar 2.6. <i>Paper Bag</i>	10
Gambar 2.7. Sendok Plastik	11
Gambar 2.8. Label Kemasan Produk <i>Panna Cotta</i> “Piacevole”	11
Gambar 2.9. Diagram Alir Proses Pembuatan <i>Panna Cotta</i> “Piacevole”	14
Gambar 4.1. Lemari Es	26
Gambar 4.2. Timbangan <i>Digital (Pocket Scale)</i>	26
Gambar 4.3. Timbangan <i>Digital</i>	27
Gambar 4.4. Kompor Gas	27
Gambar 4.5. Tabung LPG (kiri) dan Regulator (kanan)	28
Gambar 4.6. Panci	28
Gambar 4.7. Mangkuk Plastik	29
Gambar 4.8. Irus	29
Gambar 4.9. Termometer	30
Gambar 4.10. Gelas Takar	30
Gambar 4.11. <i>Cooler Box</i>	31
Gambar 4.12. Sarung Tangan	31
Gambar 4.13. <i>Container</i> Plastik	31

Gambar 4.14.	Lampu.....	32
Gambar 4.15.	Meja.....	32
Gambar 4.16.	Alat-alat Kebersihan	33
Gambar 6.1.	Struktur Organisasi Industri Rumah Tangga <i>Panna Cotta</i> “Piacevole”	39
Gambar 6.1.	Lokasi Produksi <i>Panna Cotta</i> “Piacevole”	42
Gambar 6.3.	Denah dan Tata Letak Usaha <i>Panna Cotta</i> “Piacevole”	44
Gambar 7.1.	Grafik <i>Break Even Point Panna Cotta</i> “Piacevole”	56

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran A. Kuesioner Survey Peluang Pasar	72
Lampiran B. Perhitungan Neraca Massa	73
Lampiran C. Perhitungan Neraca Energi.....	86
Lampiran D. Perhitungan Utilitas	125
Lampiran E. Jadwal Kerja	129
Lampiran F. Rincian Perhitungan Biaya Modal.....	131
Lampiran G. Perhitungan Depresiasi Mesin dan Peralatan	134
Lampiran H. Hasil Orientasi Produksi dan Penjualan	136